



Gamberoni al burro nocciola su insalata di porro

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 25 Min.
Tempo di cottura 40 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

gamberoni

100 g di burro
450 g di gamberoni
sale

Scaldare il burro fino a quando non assume una colorazione nocciola. Passarlo attraverso un filtro per caffè. Mettere il burro nocciola e i gamberoni in un sacchetto e confezionare sottovuoto a livello 1. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 53 °C per 20 Min.

Insalata di porro

400 g di porro

Lavare il porro, tagliarlo in pezzi lunghi quattro centimetri, poi a julienne. Mettere il porro in un sacchetto e confezionare sottovuoto a livello 2. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 86 °C per 20 Min.

6 CM di olio d'oliva
4 CM di succo di limone
un po' di scorza di limone
sale
1 CT di senape
pepe, nero macinato

Mescolare bene tutti gli ingredienti per la vinaigrette. Aggiungere il porro caldo e mescolare.

Guarnizione

30 g di nocciole





Tritare le nocciole grossolanamente e tostarle nella padella senza grassi. Terminata la cottura, rosolare brevemente i gamberoni sui due lati con un po' di burro nocciola del sacchetto e salare.

Disporre l'insalata di porro con i gamberoni sul piatto e cospargere di nocciole tostate.

Accessori

Contenitore di cottura forato, 430 × 370 × 25 mm

Sacchetto per sottovuoto

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

